

ADI Flash n. 6

Update in tema di etichettatura alimentare

A cura di Marco Buccianti

Dietista, Specialista in management sanitario area tecnico assistenziale

Docente IIS B. Lotti Massa Mm. (Gr), Consigliere nazionale ADI

Introduzione

Il Regolamento (UE) n. 1169/2011, del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, pubblicato in data 22 novembre 2011 ed entrato in vigore il 13 dicembre 2011, ha trovato applicazione a decorrere dal 13 dicembre 2014 per le disposizioni in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti mentre troverà applicazione dal 13 dicembre 2016, per quanto riguarda le disposizioni sull'etichettatura nutrizionale. Le principali novità del regolamento attualmente in vigore sono:

- *leggibilità delle informazioni obbligatorie*: al fine di migliorare la leggibilità delle informazioni fornite nelle etichette, viene stabilita una dimensione minima dei caratteri per le informazioni obbligatorie, fissata in 1,2 mm (eccetto confezioni < 80 cm² – minimo 0,9 mm);
- *soggetto responsabile*: viene individuato l'operatore responsabile della presenza e della correttezza delle informazioni sugli alimenti, cioè l'operatore con il cui nome o ragione sociale il prodotto è commercializzato, o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione;
- *etichetta nutrizionale*: sarà obbligatoria a partire dal 13 dicembre 2016, ma può essere anticipata volontariamente. La dichiarazione obbligatoria riguarda il contenuto calorico (energia), i grassi, i grassi saturi, i carboidrati con specifico riferimento agli zuccheri e il sale, espressi come quantità per 100g o per 100 ml o per porzione nel campo visivo principale (parte anteriore dell'imballaggio) mentre gli elementi nutritivi di un elenco determinato possono essere dichiarati volontariamente;
- *modalità di indicazione degli allergeni*: qualsiasi ingrediente o coadiuvante che provochi allergie deve figurare nell'elenco degli ingredienti con un riferimento chiaro alla denominazione della sostanza definita come allergene. Inoltre l'allergene deve essere evidenziato attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri, per dimensioni, stile o colore dello sfondo;
- *nanomateriali*: la lista dei nanomateriali impiegati va inserita fra gli ingredienti;
- *prodotti alimentari non preimballati*: anche per i prodotti alimentari venduti nel commercio al dettaglio e nei punti di ristoro collettivo occorre riportare le indicazioni sugli ingredienti allergenici;
- *indicazione di origine*: obbligatoria, a partire da aprile 2015, per le carni fresche suine, ovine, caprine e di volatili;
- *acquisti online*: qualora il prodotto alimentare sia venduto a distanza, la maggior parte delle informazioni obbligatorie sull'etichetta deve essere fornita prima dell'acquisto;
- *oli e grassi utilizzati*: l'indicazione "oli vegetali" o "grassi vegetali" viene superata in quanto tra gli ingredienti si dovrà specificare quale tipo di olio o di grasso è stato utilizzato;
- *altre prescrizioni*: per prodotti scongelati, tagli di carne o pesce combinati ed ingredienti sostitutivi.

Grazie a questo regolamento viene operato un complesso riassetto della normativa previgente e consolidato in un unico testo le precedenti norme di carattere generale sulla pubblicità, sull'etichettatura, sull'indicazione degli allergeni e sull'etichettatura nutrizionale. Infatti, a partire dal 13 dicembre 2014 sono state abrogate sei direttive ed un regolamento, nonché sono stati modificati il regolamento (CE) n. 1924/2006, relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari ed il regolamento (CE) n. 1925/2006, sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti. A seguito del riordino della normativa comunitaria in materia di etichettatura perdono efficacia la maggior parte delle disposizioni nazionali contenute nella norma quadro, il D.Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992, in quanto ai sensi dell'articolo 38 del Regolamento gli Stati membri non possono adottare né mantenere disposizioni nazionali nelle materie espressamente armonizzate dal regolamento, salvo il diritto dell'Unione ad autorizzarle.

Possono invece essere mantenute ed aggiornate, previa notifica alla Commissione europea, le disposizioni del D.Lgs. n. 109/1992 non armonizzate dal Regolamento o che rientrano nelle materie la cui disciplina è stata espressamente demandata agli Stati membri (es: art.15, paragrafo 2, e art.44 del Regolamento). Al riguardo, è in corso l'emanazione di un DPCM che aggiornerà tali disposizioni.

Per quello che attiene invece l'impianto sanzionatorio, è di prossima emanazione il Decreto legislativo relativo alle disposizioni nazionali sanzionatorie per la violazione delle prescrizioni contenute nel regolamento (UE) n. 1169/2011. Nel frattempo rimane in vigore l'art. 18 del D.Lgs. 109/1992 ed il Ministero dello Sviluppo Economico (MISE) ha emanato una circolare sull'applicabilità delle sanzioni datata 6 Marzo 2015.

Ultimi dati in letteratura consolidati e highlights dietetico-clinico-nutrizionali e pratica clinica

Dal momento dell'entrata in vigore della nuova normativa si sono manifestate una serie di criticità a livello attuativo che hanno richiesto l'intervento del Ministero della Salute (n. 3674-P-06/02/2015) per fornire indicazioni adeguate nell'interesse della tutela del consumatore finale. Il riferimento è principalmente alla gestione dei processi produttivi dell'OSA (Operatore Settore Alimentare) e alla corretta segnalazione della presenza di allergeni negli alimenti. L'indicazione fornita con un cartello unico degli ingredienti è stata considerata generica e perciò non idonea ad esprimere la pericolosità di ciascun alimento. È fatto obbligo di fornire, secondo diverse modalità, informazioni precise e circostanziate sulla presenza di allergeni.

Inoltre si è manifestata la necessità di reintrodurre in etichetta un'informazione importante per la tracciabilità dei prodotti, la tutela della salute del consumatore ed il riconoscimento del "Made in Italy", quale lo stabilimento/lotto di produzione, totalmente assente nel nuovo testo. A tutt'oggi ancora non si è riusciti a trovare una soluzione e appare evidente, nonostante le sollecitazioni da parte dell'Italia, come l'UE non consideri l'informazione sull'origine di provenienza uno strumento di tutela efficace per gli obiettivi sopra citati. Il Ministero dell'Agricoltura (MIPAAF) è impegnato da mesi con il Governo italiano per trovare una soluzione strutturale per reinserire la norma.

Altra criticità è rappresentata dalla possibilità che prevede la norma di introdurre in etichetta informazioni aggiuntive circa le informazioni nutrizionali volontarie, anche tramite simboli, loghi o simili. Sulla base di ciò ogni Paese dell'UE si è orientato secondo modalità diverse, da un sistema semaforico in Inghilterra, penalizzante per l'Italia in quanto mette in cattiva luce alimenti tipici della Dieta Mediterranea come l'olio extravergine di oliva, ad un sistema strutturato per categorie di cibi migliori e peggiori in Olanda chiamato "Choices", legato a colori che evidenziano le caratteristiche dei diversi alimenti. Questo sistema è simile a quello della serratura svedese chiamato "Keyhole", dove esistono simboli in ragione del contenuto in nutrienti dei diversi prodotti. In Francia invece è stato proposto un sistema di scala di cinque colori chiamato "Que Choisir" collegato ad un sistema di calcolo via web, per ora risultato inefficace.

Resta il fatto che è molto difficile sintetizzare con un'immagine o un numero un concetto complesso come quello della salubrità del cibo, al di là del sistema proposto. In merito a questo ambito l'UE ha avviato il progetto "Clymbol" che si concluderà nell'anno in corso, il quale ha lo scopo di valutare questo tipo di indicazioni e gli health claims.

Novità importante invece riguarda l'etichettatura degli alimenti a fini medici speciali (AFMS). Il 20 luglio 2016 entrerà in vigore il Regolamento europeo n. 609/2013, con le nuove regole per gli alimenti destinati ai lattanti e alla prima infanzia, come i prodotti senza glutine, senza lattosio o per diabetici, e per gli alimenti sostitutivi dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso nell'ambito di diete ipocaloriche. Per consentire alle aziende di prepararsi all'attuazione delle nuove disposizioni, il Ministero della Salute ha emesso una circolare esplicativa di cui l'ultima revisione è del 18/12/2013. Il testo sottolinea come l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità di questi prodotti dovranno fornire informazioni per un loro uso appropriato, senza essere fuorvianti, né attribuire loro la proprietà di prevenire, trattare o guarire una malattia umana, né sottintendere proprietà di questo tipo. Per le formule per lattanti e quelle di proseguimento dovranno essere concepite in modo da non scoraggiare l'allattamento al seno e non dovranno contenere illustrazioni di lattanti, né altre immagini o diciture che indicano o idealizzano l'utilizzo di queste formule. Non saranno più ammesse diciture "per diabetici" sugli alimenti, in quanto oggi i diabetici possono scegliere gli alimenti più idonei alle loro esigenze sulla base dell'elenco ingredienti e dei claims. Per i prodotti gluten free sarà possibile far seguire alla dicitura "senza glutine" la frase "per celiaci" o "per intolleranti al glutine". Per il contenuto di lattosio sarà possibile apporre la dicitura "senza lattosio" per latti e prodotto lattiero-caseari con valore inferiore a 0,1g/100 ml.

Infine è allo studio un sistema di "etichette intelligenti" le quali cambiano colore se stanno troppo fuori dal frigorifero o in base al tempo trascorso dal momento della produzione dell'alimento o in funzione della data di scadenza o ancora per capire da quanto tempo è stata aperta la confezione. In questo modo è possibile individuare immediatamente un potenziale pericolo per la sicurezza alimentare oltre a rappresentare uno strumento efficace per la lotta allo spreco alimentare.

Considerazioni conclusive

L'intervento per la risoluzione delle criticità presenti a tutt'oggi deve prevedere l'azione sinergica su più fronti. Il primo riguarda l'assetto normativo con un'implementazione delle norme mancanti e di una scelta adeguata in termini di comunicazione delle informazioni. Il secondo riguarda gli OSA, è importante che prendano atto dell'incidenza delle allergie alimentari nella popolazione ed inizino ad assumersi le proprie responsabilità. È auspicabile raggiungere un livello di garanzia di salute pubblica elevato, che possa prevedere l'utilizzo di prodotti sempre più sicuri, intervenendo nei processi di produzione al fine di eliminare gli allergeni non indispensabili, richiedendo all'origine prodotti privi di molecole pericolose per la salute dell'utente allergico e associare un miglioramento delle buone pratiche di lavorazione (GMP) in fase di manipolazione, trasformazione e somministrazione del cibo. A ragion di ciò è opportuno sottoporre tutti gli OSA ad idonea formazione sui rischi derivanti dalla contaminazione da allergeni sullo stile di quella già in vigore per i celiaci, ed implementare la struttura del manuale di autocontrollo HACCP per questo ambito. In Italia, in alcune regioni (es. Liguria) qualcosa si sta muovendo con l'emanazione di atti normativi in tal senso.

Solo al termine di questi provvedimenti si potranno avere professionisti in grado di garantire al meglio la salute del consumatore, offrendo una qualità ottimale dei prodotti alimentari.

Bibliografia e sitografia

1. http://europa.eu/legislation_summaries/consumers/product_labelling_and_packaging/co0019_it.htm;
2. <http://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/nutrition>;
3. <http://www.ilfattoalimentare.it/>;
4. http://www.repubblica.it/salute/alimentazione/2014/10/01/news/1_ue_boccia_1_etichetta_a_semaforo_in_gran_bretagna-97062799/;
5. <http://www.salute.gov.it/>;
6. <http://www.sviluppoeconomico.gov.it/index.php/it/impresa/competitivita-e-nuove-impres/industria-alimentare/etichettatura-alimentare>;
7. <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/8123>;
8. Jeanne H. Freeland-Graves, Susan Nitzke, Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: Total Diet Approach to Healthy Eating, *J Acad Nutr Diet.* 2013;113:307-317;
9. Marata S., La nuova normativa sugli allergeni: l'applicazione del Reg (UE) 1169/2011 nella ristorazione collettiva ospedaliera e socio assistenziale. *ADI Magazine*, 2015, 3:154-156;
10. www.eufic.org.